CATERINGMENY

1 frukost
2 fika
3 lunch
4 mingel
4 middag
5 sött
5 dryck
6 tårtor
7 skräddarsytt
7 info/faq

ALLA PRISER EX MOMS (12%) - SÄSONGSVARIATIONER KAN FÖREKOMMA - VT 2026 GILTIG FROM: 2026-01-01

SMÖRGÅSAR

Levainfralla med rökt skinka, lagrad ost & dijonnaise	46:-
Levainfralla med lagrad ost & dijonnaise	46:-
Grahamsfralla med hummus, tomat, vildgurka & alfagroddar	46:-
Grahamsfralla med kokt ägg & kaviarcreme	46:-
Rågsandwich med lagrad Herrgårdsost & örtkräm	46:-
Glutenfri sandwich med lagrad Herrgårdsost & örtkräm	46:-
Fröknäcke med margarin, vegansk ost, tomat & krasse (Växtbaserad & glutenfri)	46:-

BÄGARE / MM

Keso/Kvarg med kanel & kakao & tranbärsgranola	46:-
Turkisk yoghurt med blåbär & vaniljkompott & söta frön	46:-
Overnight oats med blåbär & vaniljkompott & nötsmör	53:-
Chiapudding hallon & yoghurt med söta frön	53:-
Fruktmix (sallad) - efter säsong	43:-
Frukt - säsong, blandat	13:-
Ägg med kaviar	18:-

SMOOTHIES

Smoothie Gul - ananas, mango & mynta	41:-
Smoothie Röd - hallon, mango & basilika	41:-
Smoothie Grön - grönkål, mango & yuzu	41:-

KAFFE / TE

Kaffe i engångstermos, 13 port	366:-
Te i engångstermos, 13 port	366:-

KAFFE & TE LEVERERAS MED MJÖLK, SOCKER, ENGÅNGSMUGGAR & OMRÖRARE

KALL DRYCK

Energi-shot	31:-
Rescued juice	42:-

PÅ K-MÄRKT SERVERAR VI KAFFE FRÅN LYKKE

Lykke Kaffe är kaffe med både hjärta och hjärna – odlat på egna gårdar, rostat med kärlek och skapat för att göra skillnad. Genom att äga hela processen från planta till kopp säkerställer de inte bara en fyllig och smakrik upplevelse, utan också schyssta villkor för både människor och planet. Inga mellanhänder, bara rent och hållbart kaffe som smakar gott och gör gott.

FRUKOSTPAKET

LITET 80:-

Valfri smörgås (se ovan) & smoothie eller juice

STORT 121:-

Valfri smörgås (se ovan), smoothie/ juice & bägare med keso/kvarg eller yoghurt

LYXIG MINIFRUKOST 184:-

Minirågsandwich, croissant, bägare, fruktsallad, smoothie/ juice.

MINIMUM 50 PERSONER

FRUKOSTBUFFÉ LITEN 55:-

3 x bröd
3 x pålägg
Färskost & grönsaker

MINIMUM 10 PERSONER

FRUKOSTBUFFÉ STOR 237:-

3 x bröd
3 x pålägg
Färskostkräm
Kaviarkräm
Sallad, tomat, gurka, paprika
Juice
Smoothie
Ägg
Yoghurt
Granola
Minicroissant
Uppskuren frukt

MINIMUM 50 PERSONER

BAGERI - SÖTT

Bulle - Kanel/Kardemumma/Vanilj	38:-
Längd - Kanel/Kardemumma/Vanilj	115:-
Månadens bulle	42:-
K-märkts kanelgiffel	35:-
Croissant	38:-

KAKOR

Småkakor - blandade sorter - styckpris	9:-
Småkakor i påse, ca 150-170g	67:-
Cookie - chocolate chip	29:-

MJUKA KAKOR

Se egen sida med alla våra mjuka kakor & tårtor.
Både "klassiker" och våra specialtårtor, högtidstårtor, siffertårtor, bröllopstårtor, m.m.

PATISSERIE

Chokladboll	34:-
Dammsugare	34:-
Mazarin	38:-
Bounty - vegansk	33:-
Kolatartlette med choklad	42:-
Passionsfruktstartlette med kokos	42:-

HÄLSO BITES

Rawball	33:-
Bar - cornflakes , apelsin & kokos	33:-
Frukt- & nötbar	34:-

BAKELSER

Princessbakelse	63:-
Choklad- & hallonbakelse	63:-
Säsongens bakelse	63:-

GLASS

SÄSONGSPRODUKT

Glass i bägare - blandade smaker	38:-

TÅRTOR

Se egen sida 6 för alla våra tårtor. Både "klassiker" och våra specialtårtor, högtidstårtor, siffertårtor, bröllopstårtor, m.m.

KAFFE / TE

Kaffe i engångstermos, 13 port	366:-
Te i engångstermos, 13 port	366:-

KAFFE & TE LEVERERAS MED MJÖLK, SOCKER, ENGÅNGSMUGGAR & OMRÖRARE

FIKAPAKET

FIKA-BUFFÉ 103:-

Blandade bitar, minibullar & mini smoothie

MINIMUM 50 PERSONER

LYXIG MINI SÖTSAKSBUFFÉ 183:-

Minidessert i glas, minitarte, minibulle, minismoothie & mini fruktsallad

MINIMUM 50 PERSONER

HÄLSOFIKA 58:-

Energishot + hälsobite

KAKFIKA 67:-

Tre sorters småkakor & två sorters mjuka kakor och en cookie.

MINIMUM 30 PERSONER

SÄSONGSFIKA

Glass, semla, saffransbullar, morotskaka eller liknande.

Pris på förfrågan.

WRAP

Chefs Choice * - kött/fisk eller veg/vegan	125:-

SALLADER / BOWLS

INKLUSIVE BRÖD

Poke-style laxsallad, picklad pumpa & jalapeño, chilimajonäs & furikake	138:-
Caesarsallad, kyckling, bacon, cheddar & jordärtskockadressing	133:-
Räksallad, ägg, edamame, avokado & jalapenodressing	174:-
Rostade betorsallad, getost, kanderade valnötter senap- & honungsdressing	125:-
Sallad Chef's Choice *	115:-

Välj mellan: Vegetariskt, kött/fågel, fisk/skaldjur

MAT I LÅDA

LEVERERAS KALL, INKLUSIVE BRÖD & SIDE SALLAD

Vegetarisk lasagne - svenska baljväxter, tomat & cheddar	121:-

SOPPA

SERVERAS MED RÅGSANDWICH MED OST & ÖRTCREME

Soppa - Chef's Choice *	88:-
Rostad majs & potatissoppa	88:-
Rostad jordärtskocksoppa med miso	88:-

BENTO - CHEF'S CHOICE*

INKLUSIVE BRÖD

MINIMUM 15 ST AV SAMMA SORT

K-märkt Bento är en mer avancerad måltid i en låda. Den finns i två varianter, "lyx" och "lunch"

Välj mellan:

Fisk/Skaldjur

Kött/Fågel

Lakto/ovo-vegetariskt

BENTO "LUNCH"	150:-
BENTO "LYX":	201:-

BUFFÉLUNCH - CHEF'S CHOICE*

FRÅN 10 PERSONER OCH UPPÅT

ALLT LEVERERAS KALLT PÅ ENGÅNGSMATERIAL

K-märkt Buffé	335:- /p

2 st protein (fisk/kött/fågel + en veg)

1 st kolhydrat

3 st gröna smaksatta rätter

2 st sås/röra/dressing/dipp

Bröd och smör/spread

Addera två Tilltugg Mindre för en "lyxigare" buffé.	424:- /p

***VAD BETYDER CHEF'S CHOICE?**

Chef's Choice betyder att vi skapar menyn samma dag. Vad som serveras varierar med andra ord. Genom att låta kockarna välja råvaror beroende på säsong och tillgänglighet kan vi använda de resurser som finns. Med andra ord - hållbar mat. Eller som vi säger på K-märkt: "We fight Food Waste".

Bento+Side

mingel/middag

SNACKS

Marconamandlar, popcorn, lantchips, oliver

Val av tre ovan: 45:- /p

K-märkts nötmix 38:-

AW-BRICKA

Chark, ostar, röror, crudité, pickles & bröd, m.m 246:- /p

FRÅN 20 PERSONER OCH UPPÅT

TILLTUGG

Chef's Choice* - finns i tre valbara varianter:
Kött/fågel, vegetariskt/veganskt, fisk/skaldjur

MINDRE
Passar bra som drinktilltugg/canapé eller som del i en buffé.
62: - st eller lyx (+ 20:-)

STÖRRE
Passar som matigare drinktilltugg eller som del i buffé.
85:- st eller lyx (+ 30:-)

LIGGER I VITA KOMPOSTERBARA ENGÅNGSSKÅLAR/TALLRIKAR. VACKERT OCH HÅLLBART PÅ EN OCH SAMMA GÅNG.
MINIMUMBESTÄLLNING: 12.000:- EX MOMS

K-MÄRKTS STREET FOOD

3 x K-märkt's "Street Food" - Chef's Choice* 420:-

Street food - snarare sättet att äta, än typen av mat.
Motsvarar en förrätt och en varmrätt.

KRÄVER KOCK PÅ PLATS - KOSTNAD TILLKOMMER
MINIMUM 25.000:-

SITTANDE MIDDAG

Sittande middag är precis vad det låter som.
Menyn är Chef's Choice* och skapas av kocken samma dag.
3 rätters Chef's Choice 525:-

KRÄVER KOCK PÅ PLATS - KOSTNAD TILLKOMMER
MINIMUM 25.000:-

"GAFFELRÄTTER"

Smårätter som äts med en gaffel - Chefs Choice* 105:-

Finns i sju valbara varianter:

Skaldjur, fisk, fågel, kött , vilt, lakto/ovo-vegetariskt, växtbaserat

KRÄVER KOCK PÅ PLATS - KOSTNAD TILLKOMMER

LYXIGARE MIDDAG - "CHEFS TABLE"

En exklusiv middag med flera rätter och lyxigare råvaror. Menyn är Chef's Choice och vi hjälper gärna till och kombinerar med utvalda drycker. Middagen avslutas alltid med vår konditor Daniel Roos Nobeldessert.

2 x drinktilltugg
2 x förrätt
2 x mellanrätt
Nobeldessert från 2019 - Daniels favorit

Pris per person 1995:-

KRÄVER KOCK PÅ PLATS - KOSTNAD TILLKOMMER
MINIMUM 25.000:-

MINGELMIDDAGAR

K-märkts Tilltuggsmiddag 393:-

MOTSVARAR EN MINDRE 3-RÄTTERS

3 x Tilltugg Mindre

2 x Tilltugg Större

Minidessert i glas

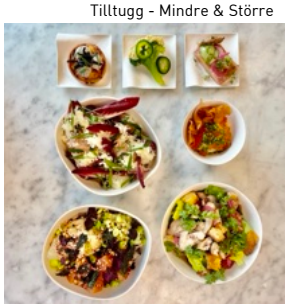
K-märkts Gaffelrättsmiddag 630:-

Sitt-mingel med sex gaffelrätter som tillagas på plats av kocken (smårätter)

5 salta och 1 söt

KRÄVER KOCK PÅ PLATS - KOSTNAD TILLKOMMER

Tilltugg - Mindre & Större



Tilltugg - Större

Snacks

Tilltugg - Mindre

Gaffelrätter

sött

DESSERTER

Dessert på glastallrik - Chef's Choice* Pant tillkommer med 25:-	98:-
Dessert i glas - Chef's Choice*	62:-
Miniglas - Chef's Choice*	58:-

TARTLETTE

Kolatartlette med choklad	42:-
Passionsfruktstartlette med kokos	42:-

ÖVRIGT SÖTT

Chokladpralin - blandade smaker	29:-

GLASS

SÄSONGSPRODUKT

Glass i bägare - blandade smaker	38:-

TÅRTOR

Se sidan 6 med alla våra tårtor. Både "klassiska" och våra specialtårtor, högtidstårtor, siffertårtor, bröllopstårtor, m.m.

Dessert på glastallrik

Dessert i glas

Tartlette

Pralin

Tartlette

dryck

KALL DRYCK

Energishot	31:-
Rescued juice	42:-
Läskeblask	33:-
Mineralvatten	28:-
Alkoholfri Öl	33:-

VARM DRYCK

Kaffe i engångstermos, 13 port	366:-
Te i engångstermos, 13 port	366:-

KAFFE & TE LEVERERAS MED MJÖLK, SOCKER, ENGÅNGSMUGGAR & OMRÖRARE

ALKOHOL

KRÄVER PERSONAL PÅ PLATS FRÅN K-MÄRKT

Champagne - pris / flaska	850:-
Mousserande Cremant– pris / flaska	495:-
Vin – pris / flaska	400:-
K-märkts Dolcetto på BURK (rött vin)	125:-
Öl III 33cl– pris / flaska	65:-
Skakad cocktail, 5cl	125:-

Våra sommelierer hjälper er gärna med att hitta rätt dryck till just er tillställning.

PRINCESSTÅRTA

6-bitars 335:-

10-bitars 513:-

Sockerkaksbotten, hallonkompott, vaniljbavaroise, gräddmousse, marsipan & vit choklad

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: **JA** GELATIN: **JA**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **JA** SOYA: **JA**

MANGO / LAKRITS / CHOKLAD

6-bitars 335:-

Browniebotten, mangopannacotta, lakritspannacotta, chokladmousse & mangokräm

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: **JA** GELATIN: **JA**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **JA**

CHOKLAD / HALLON / BJÖRNBÄR - GLUTEN- & LAKTOSFRI

10-bitars 513:-

Chokladbotten, chokladmousse, hallon & björnbärspannacotta, björnbär & hallonkompott, kakaonibs & färska bär

GLUTEN: **NEJ** LAKTOS: **NEJ** ÄGG: **JA** GELATIN: **JA**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **JA**

SVARTVINBÄR / HASSELNÖT

10-bitars 513:-

Browniebotten med hasselnötskrisp, hasselnötskräm, svartvinbärsgelé, svartvinbärsbavaroise & hasselnöts-bavaroise

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: **JA** GELATIN: **JA**
NÖTTER: **JA** MANDEL: **JA** SOYA: **JA**

TARTE - PASSION & KOKOS

10-bitars 371:-

Mördegsbotten, passionskräm, kokosmaräng & vit choklad

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: **JA** GELATIN: **JA**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **JA**

TARTE - CHOKLAD & SMÖRKOLA

10-bitars 371:-

Chokladganache, smörkola & chokladmördeg

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: **JA** GELATIN: **NEJ**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **JA**

MJUK KAKA MOROT

10-bitars 397:-

Morotskaka med färskostkräm

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: **JA** GELATIN: **NEJ**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **JA**

MJUK KAKA ÄPPLE

10-bitars 397:-

Äppelkaka med crumble & säsongens äpplen

GLUTEN: **JA** LAKTOS: **JA** ÄGG: JA GELATIN: **NEJ**
NÖTTER: **NEJ** MANDEL: **NEJ** SOYA: **NEJ**

SPECIALTÅRTOR

Vi gör mer än gärna specialtårtor, bröllopstårtor och ”siffertårtor”. Se exempelbilder här nedan. Färg och form bestämmer vi tillsammans.
Kontakta oss för konsultation och beställning.

PRIS Från 103:-/bit

FRÅN 20 BITAR OCH UPPÅT

HÖGTIDSTÅRTOR

Tex vid jul, alla hjärtans dag, påsk, midsommar, halloween, m.m.

PRIS

10-bitars	558:-
6 bitars	335:-
2-bitars	156:-

SKRÄDDARSYTT

På K-märkt är vi JA-sägare!

Vi hjälper er gärna att skräddarsy en catering helt efter era behov. Bara maten eller helheten – upp till er.

Vi har mat för hela dagen och vi kan också fixa dryck (även alkohol med tillstånd), personal, porslin, projektledning, underhållning, m.m.

Behöver ni hjälp med idéer kring en hållbar måltid har ni kommit helt rätt! Låt oss hjälpa er.

Vid **större cateringförfrågningar** och specialbeställningar Kontakta Naima på vår Catering & Eventavdelning

Naima Agnaou – 073-440 68 09 – naima@kmarkt.se

CATERING - SÅ HÄR FUNKAR DET

Vi hjälper er gärna med hållbar catering – färdiga lösningar eller skräddarsytt.

Vi gör både mindre och större cateringuppdrag.
Bara leverans av mat är sällan ett problem - men ska det vara kockar och personal på plats så är möjligheterna ibland mer begränsade.

FRAMFÖRHÅLLNING

Catering upp till 24 personer - 3 arbetsdagar
Catering över 24 personer - 5 arbetsdagar

Catering med kock & personal på plats kräver längre framförhållning. Absolut minimum 2 veckor.

Hör gärna av er med er förfrågan.

BARA MATEN – ELLER ALLT

Bara maten eller helheten – upp till er. Vi kan också fixa med dryck (även alkohol med tillstånd), personal, porslin, projektledning, m.m.

LEVERANS / BUD

Ni kan antingen hämta på något av våra matcaféer/ restauranger eller så kan vi se till att det levereras till er med bud.

Kostnad beroende på dag/tid och adress.

SPECIALKOST

Här kan du läsa mer om hur vi jobbar med specialkost: SPECIALKOSTPOLICY

Här finns mall för specialkostanmälan: MALL SPECIALKOST (Excel)

FAQ

Vad betyder Chef's Choice?"

Chef's Choice betyder att vi skapar menyn samma dag. Vad som serveras varierar med andra ord. Genom att låta kockarna välja råvaror beroende på säsong och tillgänglighet kan vi använda de resurser som finns. Med andra ord - hållbar mat.

WE FIGHT FOOD WASTE - WFFW
På K-märkt så bryr vi oss om vår planet och vi jobbar dagligen för ett minskat matsvinn. Ett mycket, mycket större problem än många tror. Vi använder flera metoder för att minska vårt matsivnn där Chefs Choice är ett av dem.

Läs gärna mer om vår hållbara matfilosofi på vår hemsida: kmarkt.se

Varför har ni en specialkostpolicy & varför kostar viss specialkost extra??"

Det finns fyra anledningar till att K-märkt har en utvecklad och tydlig specialkostpolicy:

1. Vi vill kunna ge alla gäster en lika härlig matupplevelse och hög matkvalité - oavsett om man har behov av specialkost eller ej.
2. Vi vill undvika att någon far illa genom att det serveras mat som gästen inte tål.
3. Hållbarhet. Vi vill genom ett strukturerat arbete minska matsvinnet - som kan vara en ökad riskfaktor vid specialkost.
4. Vi vill ha hög service och erbjuda gästerna möjlighet att välja vad man helst önskar - men önskemål utöver en viss grundnivå kommer med ett pris.

Är priserna ink eller ex moms - vad är momsen?"

I denna prislista är alla priser ex moms. Köper du som privatperson tillkommer moms med 12% mat och alkoholfri dryck och 25% på allt annat.

Kan jag hyra personal - vad kostar det? "

En del av våra rätter/menyer kräver kock på plats - andra inte.

Vi hyr också gärna ut servicepersonal i samband med leveranser av mat och dryck.

Projektledare/Köksmästare	650:- /h
Kockar	625:-/h
Servis	525:- /h
OB:	från 50:-/h

Måndag till fredag: från kl. 20.00 till kl. 06.00 påföljande dag. Lördag, midsommar-, jul- och nyårsafton: från kl. 16.00 till kl. 06.00 påföljande dag. Söndag och helgdag: från kl. 06.00 till kl. 06.00 påföljande dag.

Kan man hyra enbart personal, glas, porslin?"

Tyvärr inte. Då är det bättre att ni vänder er till en firma som håller på med sånt.

FÖRFRÅGNING, BESTÄLLNING & BOKNING

Mindre cateringar av typen frukost, lunch, fika, m.m. beställer ni direkt av det matcafé/restaurang som ni vill hämta eller få leverans ifrån.

K-märkt Garnisonen
08-466 88 92
lunchgarnisonen@kmarkt.se

K-märkt Teatern
08-121 479 49
teatern@kmarkt.se

K-märkt Bokcafe
08-684 479 49
bokcafe@kmarkt.se

K-märkt Solna Strand
08-684 479 45
solnastrand@kmarkt.se

K-märkt Hagastaden
08-684 479 46
hagastaden@kmarkt.se

K-märkt Frösunda
08-684 479 44
frosunda@kmarkt.se

K-märkt Kista Science Tower (öppnar i maj 2025)
08-684 472 41
sciencetower@kmarkt.se

K-märkt Separatorn (öppnar i maj 2025)
08-684 472 42
separatorn@kmarkt.se

Vid **större cateringförfrågningar** och specialbeställningar hjälper Naima på vår Catering & Eventavdelning er.

Naima Agnaou – 073-440 68 09 – naima@kmarkt.se